

Pollo o Pavo a la King

Meal Components: Vegetable - Starchy, Meat / Meat Alternate

Main Dishes, D-16

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Margarina sin grasa trans	7 oz	3/4 tza 1 Cda	14 oz	1 1/2 tazas 2 Cdas	1. Derrita la margarina. Agregue la harina y revuelva hasta que esté suave.
Harina todo uso fortificada	10 oz	2 1/2 tazas	1 lb 4 oz	1 cuarto gl 1 tza	
Caldo de pollo y pavo, sin MSG		1 gl		2 gl	2. Añadir el caldo, leche, condimento para aves, pimienta y cebolla en polvo. Revuelva hasta que estén bien mezclados.
Leche en polvo descremada, rehidratada		1 cuarto gl 2 3/4 tazas		3 cuarto gl 1 1/2 tza	
Condimento para aves de corral		1 1/2 cda		1 Cda	3. Póngalo a hervir. Reduzca el fuego a medio. Cocine sin tapar, revolviendo con frecuencia
Pimienta negra o blanca molida		2 cdtas		1 Cda 1 cda	
Cebolla en polvo		1/4 tza		1/2 tza	

* Pollo o pavo cocido, cortado	6 lb 6 oz	1 gl 1 cuarto gl	12 lb 12 oz	2 gl 2 cuarto gl	<p>4. Agregue el pollo o pavo, guisantes y pimientos. Cocine a fuego medio durante 3-5 minutos o hasta que esté completamente caliente. CCP: Caliente a 165° F o mayor temperatura por lo menos por 15 segundos.</p>
Guisantes verdes enlatados bajos en sodio, escurridos	6 lb 6 oz	3 cuarto gl 1 3/4 tzas (1 1/2 lata No. 10)	12 lb 12 oz	1 1/2 gl 3 1/2 tzas (3 latas No. 10)	
O	O	O	O	O	
Guisantes congelados	5 lb 12 oz	3 cuarto gl 2 tzas	11 lb 8 oz	1 gl 3 cuarto gl	
Pimientos, picados, escurridos	4 oz	1/4 tza 2 Cdas	8 oz	3/4 tza	<p>5. Viértalo en media-bandeja para mesa de vapor (10 "x 12" x 4 "). Para 50 porciones, utilice 2 bandejas. Para 100 porciones, utilice 4 bandejas.</p> <p>6. CCP: para servirlo caliente manténglo a 135° F o más alto. Distribuya las porciones con un cucharón de 6 oz (3/4 de taza).</p> <p>7. Sírvalo sobre arroz cocinado, fideos o en panecillo americano.</p>



Notas

Comentarios:

* Vea la Guía de Mercado.

Un nuevo análisis de nutrientes está por venir. Editado en julio de 2014. La estandarización está en curso.

Marketing Guide

Food as Purchased for	50 Porciones	50 Porciones
Pollo entero, sin cuello y sin menudos	17 lb 12 oz	35 lb 8 oz
OR	OR	OR
Pavo entero, sin cuello y sin menudos	13 lb 9 oz	27 lb 2 oz

Serving	Yield	Volume
3/4 taza (cucharón de 6 oz) provee el equivalente a 2 oz de carne y 1/4 taza vegetales con almidón.	50 Porciones: alrededor de 21 lb 5 oz	50 Porciones: alrededor de 42 lb 10 oz
	100 Porciones: alrededor 2 gl 1 ½ taza	100 Porciones: alrededor de 4 gl 2 3/4 cuarto gl